

GENOSSENSCHAFT ARBEITET AUS.

MONO-KOMPONENTEN



*Chris Jentzsch,
Fachberater*

„Als gelernter Bäckermeister und Brot-Sommelier liegt mir das Thema Brot besonders am Herzen. Seit 2003 bin ich bei der BÄKO und beschäftige mich unter anderem in unserer Testbackstube mit Brotrezepturen. Der Einsatz von Monokomponenten ist die Grundlage für handwerklich hergestellte Brote. Im Zusammenspiel mit einer langen Teigführung haben sie großen Einfluss auf die Qualität. Rohstoffe ohne Zusatzstoffe, aus dem BÄKO-Eigenmarkensortiment, geben jedem Betrieb die Möglichkeit, individuelle Rezepturen zu entwickeln und zu vermarkten sowie sich über Geschmack, Optik und Haptik mit einem Alleinstellungsmerkmal seiner Kundschaft zu präsentieren. Dabei unterstützen wir unsere Betriebe mit all unserem Fachwissen, unserer Erfahrung und unserem Rohstoffsortiment. Die notwendige Kreativität und der Kontakt zu Menschen sind für meine Tätigkeit – meine Passion – das A und O. Wenn der jeweilige Betrieb dann die für ihn richtigen Rezepturen verwendet und die daraus entstandenen Brote und Backwaren erfolgreich vermarktet, habe ich meinen Job richtig gemacht.“

GENOSSENSCHAFT.
GEMEINSAM STARK.

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

